

RECETARIO
SABORES
QUE SE NOTAN
SÚPER DOMINGO



HOT DOGS CON CHILI



INGREDIENTES

- 1 cucharada de **Jugo MAGGI®**
- 2 cucharadas de **Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®**
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo **CONSOMATE®**
- ½ taza de agua
- 1 taza de puré de tomate, natural
- 5 chiles guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 cucharada de aceite vegetal
- ¼ pieza de cebolla, picada finamente
- 300 g carne de res, molida
- 1 lata de frijoles negros, enteros y escurridos (480 g)
- 4 salchichas, asadas
- 4 piezas de pan para hot dog, calientes
- 200 g de queso cheddar, rallado
- perejil desinfectado y picado finamente
- horno precalentado a 180 °C

MODO DE PREPARACIÓN

- 1** Para el chili, licúa 1 cucharada de **Jugo MAGGI®** con 2 cucharadas de Salsa Inglesa **CROSSE & BLACKWELL®**, el Concentrado de Tomate con Pollo **CONSOMATE®**, el agua, el puré de tomate y los chiles.
- 2** En una sartén, calienta 1 cucharada de aceite y fríe ¼ de cebolla picada hasta que esté transparente, añade la carne y cocina por 5 minutos. Agrega los frijoles con la salsa y cocina hasta que la carne esté cocida y hierva ligeramente.
- 3** Coloca una salchicha en cada pan y agrega un poco de chili y queso cheddar; hornea a 180 °C por 5 minutos o hasta que gratine. Sirve, decora con perejil y ofrece.

CONSEJO CULINARIO

Puedes sustituir el chile guajillo por chipotle.

CONSEJO NUTRICIONAL

Consume cebolla para elevar la ingesta de potasio.



40 minutos
+Horneado



6 piezas



CHELADA NORTEÑA

INGREDIENTES

- ¼ taza de jugo de limón
- ½ cucharada de salsa picante con chile Tabasco
- 4 cucharadas de **MAGGI® Miche**
- 1 cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra, molida
- ¾ taza de cóctel de tomate y almeja, frío
- ½ taza de hielo
- 2 tazas de cerveza clara, sin alcohol y fría
- 1 taza de carne, seca
- 2 bastones de apio, desinfectados
- 2 rodajas de limón

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Mezcla el jugo de limón, la salsa picante, la **MAGGI® Miche**, la sal, la pimienta y el cóctel de tomate.
- 2 En 4 tarros escarchados con chile en polvo, vierte un poco del hielo, añade un poco de la mezcla anterior y agrega la cerveza sin alcohol; mezcla.
- 3 Coloca la carne seca, el apio y decora con las rodajas de limón; ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes añadir chile en polvo a la chelada para darle otro extra de picante.

TIPS

Puedes sustituir la carne seca por camarones cocidos.

CONSEJO NUTRICIONAL

El limón es un alimento que contiene vitamina C.



10 minutos



2 porciones

TOSTADAS

DE TINGA DE COL

INGREDIENTES

- 1 envase de cóctel de tomate y almeja (470 ml)
- 4 cucharadas de chile chipotle, adobado
- ½ taza de mermelada de naranja
- 1 sobre de Concentrado de Tomate con Pollo en **Polvo CONSOMATE®**
- 1 kg de alitas de pollo, limpias y cortadas en 3 partes
- 1 cucharada de perejil, desinfectado y picado finamente

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Para la salsa, licúa el cóctel de tomate, el chile y la mermelada. Calienta hasta que espese ligeramente, moviendo constantemente para evitar que se pegue, agrega el Concentrado de Tomate con Pollo en **Polvo CONSOMATE®**; deja enfriar. Vierte la mitad de la mezcla sobre las alitas, cubre con plástico adherente y marina en refrigeración por 40 minutos.
- 2 Acomoda las alitas en una charola evitando que se encimen y hornea a 180 °C por 30 minutos; retira del horno, con ayuda de unas pinzas, voltéalas y hornea nuevamente a 180 °C por 30 minutos.
- 3 Baña las alitas con el resto de la salsa y decóralas con el perejil. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Para limpiar las alitas de pollo, con ayuda de unas pinzas pasa las alitas sobre la flama directa para quemar las plumas.

TIPS

Puedes sustituir la mermelada de naranja por mermelada de piña.

CONSEJO NUTRICIONAL

El consumo de una porción de pollo aporta niacina.



25
minutos
+ reposo + horneado



4
porciones

LIMONADA TROPICAL PICOSITA

INGREDIENTES

HIELOS DE MANGO

- 2 mangos, su pulpa
- ½ taza de agua
- ¼ taza de azúcar
- 10 hojas de menta, desinfectadas

CONCENTRADO DE FRESA

- ¼ taza de jugo de limón
- ¼ taza de azúcar
- 2 ½ tazas de fresas, congeladas
- ½ taza de agua

SALSA DE JAMAICA

- 1 cucharadita de **Jugo MAGGI®**
- ½ taza de concentrado de jamaica
- 4 cucharadas de chile con limón, en polvo
- 4 tazas de agua mineral

MODO DE PREPARACIÓN

- 1** Para los hielos de mango, licúa el mango con ½ taza de agua, ¼ taza de azúcar y las hojas de menta. Vierte en moldes para hielos y congela hasta que estén sólidos.
- 2** Para el concentrado de fresa, licúa el jugo de limón, ¼ taza de azúcar, las fresas y ½ taza de agua. Para la salsa de jamaica, mezcla el **Jugo MAGGI®**, el concentrado de jamaica y el chile con limón.
- 3** Coloca algunos hielos de mango en un vaso alto, agrega un poco de la salsa de jamaica, rellena hasta la mitad del vaso con el concentrado de fresa y termina con el agua mineral, repite con el resto de los ingredientes. Mezcla y ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Utiliza agua mineral con sifón para incrementar las burbujas en tu bebida.

TIPS

Puedes sustituir el mango por piña.

CONSEJO NUTRICIONAL

El mango aporta vitamina A.



20
minutos
+ congelación



6 porciones



CANOAS BOTANERAS



INGREDIENTES

- 4 pepinos
- ¼ taza de concentrado de tamarindo
- 4 cucharadas de Salsa Inglesa **CROSSE & BLACKWELL®**
- 3 cucharadas de Jugo **MAGGI®**
- 3 cucharadas de salsa picante
- 3 cucharadas de chile con limón, en polvo
- 1 bolsa de cacahuates salados (100 g)
- 1 bolsa de cacahuates enchilados (100 g)

MODO DE PREPARACIÓN

- 1** Corta los pepinos por la mitad de forma vertical, retira las semillas y corta en 3 piezas.
- 2** Mezcla el concentrado de tamarindo, la Salsa Inglesa **CROSSE & BLACKWELL®**, el Jugo **MAGGI®**, la salsa picante, el chile con limón en polvo y reserva.
- 3** Vierte un poco de la salsa sobre los pepinos, rellena con un poco de cacahuates salados y enchilados. Disfruta.

CONSEJO CULINARIO

Refrigera los pepinos en bolsas resellables para conservarlos frescos por más tiempo.

CONSEJO NUTRICIONAL

El cacahuete aporta proteínas.



minutos
+Refrigeración



20 piezas



MICHE PIÑA

INGREDIENTES

- ½ taza de cóctel de tomate y almeja, frío
- 2 tazas de jugo de piña, frío
- 5 cucharadas de **MAGGI® Miche**
- 1 ½ tazas de cerveza clara, sin alcohol y fría
- 2 limones, su jugo
- ½ cucharadita de pimienta negra, recién molida
- 1 taza de piña miel, cortada en cubos pequeños
- 2 tazas de hielo
- 2 rodajas de jícama
- 2 triángulos de piña
- ½ manzana verde, cortada en rebanadas
- 1 mango, cortado en cubos
- ½ naranja, cortada en rodajas

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Mezcla el cóctel de tomate, el jugo de piña, la **MAGGI® Miche**, la cerveza sin alcohol, el jugo de limón, la pimienta, los cubos de piña y el hielo.
- 2 Sirve la mezcla anterior en 2 copas de bola escarchadas, cubre con la jícama, decora con los triángulos de piña, la manzana verde, el mango y la naranja.
- 3 Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes agregar chamoy a la fruta.

TIPS

Puedes sustituir el jugo de piña por jugo de naranja.

CONSEJO NUTRICIONAL

La piña aporta vitamina A.



5 minutos



2 porciones



SALCHIVASO

INGREDIENTES

- 1 pepino, sin semillas y cortado en cubos
- 1 taza de jícama, cortada en cubos
- 1 taza de zanahoria, rallada
- 1 taza de piña miel, cortada en cubos
- 4 salchichas, cortadas en rodajas
- ½ taza de cacahuates japoneses
- 4 paletas de tamarindo
- 1 bolsa de papas adobadas (42 g)
- 1 bolsa de frituras de maíz extra picantes (56 g)

SALSA

- 3 cucharadas de **Jugo MAGGI®**
- 3 cucharadas de Salsa Inglesa **CROSSE & BLACKWELL®**
- 2 limones, su jugo
- ¼ taza de salsa picante
- 3 cucharadas de chile con limón, en polvo

MODO DE PREPARACIÓN

- 1** En 4 vasos escarchados con chile, sirve un poco de pepino, jícama, zanahoria, piña, salchichas y cacahuates.
- 2** Decora los vasos con las paletas de tamarindo, las papas adobadas y las frituras de maíz.
- 3** Para la salsa, mezcla el Jugo **MAGGI®**, la Salsa Inglesa **CROSSE & BLACKWELL®**, el jugo de limón, la salsa picante y el chile en polvo. Baña los vasos con la salsa y ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes sustituir las papas por gomitas enchiladas o bolitas de tamarindo.

CONSEJO NUTRICIONAL

La jícama contiene pocas kilocalorías y genera saciedad.



20 minutos



4 porciones



MOCKTAIL DE LIMÓN

INGREDIENTES

- 1 taza de hielos
- 3 limones, su jugo
- 1 ½ cucharadas de azúcar
- 6 hojas de menta, desinfectada
- 6 gotas de **Jugo MAGGI®**
- 1 taza de agua mineral, fría
- 2 rodajas de limón

MODO DE PREPARACIÓN

- 1** En dos vasos medianos escarchados con sal, distribuye los hielos, el jugo de limón, el azúcar, la menta, el **Jugo MAGGI®** y el agua mineral; mezcla.
- 2** Decora con las rodajas de limón..
- 3** Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Utiliza el jugo de limón al momento para evitar que se amargue.

TIPS

Puedes sustituir el jugo de naranja por jugo de toronja.

CONSEJO NUTRICIONAL

El limón aporta potasio.



minutos



2 porciones



PAPAS CON PAPRIKA Y AJO

INGREDIENTES

- 3 papas, cortadas en gajos pequeños
- 4 tazas de agua
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharadita de sal con ajo, en polvo

DIPCOCO

- 1 envase de **Media Crema NESTLÉ®**
- 3 cucharadas de coco, rallado
- ¾ cucharadita sal con cebolla, en polvo

MODO DE PREPARACIÓN

- 1** Remoja las papas en el agua con la sal y el azúcar por 20 minutos; escúrrelas. Colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de agua y mézclalas con el aceite de oliva, la paprika y la sal con ajo hasta incorporar.
- 2** Añade algunos gajos de papas en la freidora de aire evitando que se encimen y programa la función de papas; cócalas y repite con el resto de los ingredientes.
- 3** Para el dip de coco, licúa la **Media Crema NESTLÉ®** con el coco y la sal con cebolla. Sirve las papas con la mayonesa y ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Seca perfectamente los ingredientes, de esta manera evitarás que se forme exceso de humo.

CONSEJO NUTRICIONAL

Consumir paprika eleva la ingesta de antioxidantes.



25
minutos
+ cocción



4 porciones



MOCKTAIL DE SANDÍA

INGREDIENTES

- ¼ taza de sandía, cortada en cubos
- 7 hojas de menta, desinfectada
- 1 limón, su jugo
- ½ cucharada de azúcar
- ½ limón
- 3 cucharadas de chile con limón, en polvo
- 1 taza de hielos
- ½ taza de agua mineral, fría
- 6 gotas de **MAGGI® Miche**

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Licúa la sandía, 5 hojas de menta, el jugo de limón y el azúcar.
- 2 Escarcha 2 vasos medianos con el limón y el chile en polvo, añade los hielos, lo que licuaste, el agua mineral y la **MAGGI® Miche**.
- 3 Decora con el resto de la menta y ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes agregar un poco de salsa picante a la mezcla de sandía.

TIPS

Puedes sustituir el agua mineral por refresco de limón.

CONSEJO NUTRICIONAL

Consume sandía para elevar el aporte de vitamina A.



minutos



2 porciones



NACHOS CON GUACAMOLE

INGREDIENTES

- 200 g de chorizo, picado finamente
- ½ cebolla, picada finamente
- 200 g de arrachera, marinada y cortada en cubos pequeños
- 3 piezas de chiles jalapeño, cortados en rodajas
- 2 cucharadas de **Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®**
- 1 cucharada de **Jugo MAGGI®**
- 1 bolsa de totopos de maíz (500 g)
- 250 g de queso cheddar, rallado
- 250g de queso Chihuahua, rallado
- 2 tazas de guacamole
- 1 envase de **Media Crema NESTLÉ®**, refrigerada (190 g)

GUACAMOLE

- 2 aguacates, hechos puré
- ¼ pieza de cebolla morada, picada finamente
- 2 jitomates, sin semillas y cortados en cubos
- 4 ramas de cilantro, desinfectado y picado finamente
- 1 limón, su jugo
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra, molida
- horno eléctrico precalentado a 180 °C

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Fríe el chorizo con ½ cebolla hasta que el chorizo se dore ligeramente, agrega los cubos de arrachera, las rodajas de chile jalapeño, la Salsa Inglesa **CROSSE & BLACKWELL®** y el Jugo **MAGGI®**; cocina hasta que la carne cambie de color.
- 2 En un tazón, sirve los totopos con la mezcla de chorizo, el queso cheddar y el queso Chihuahua; gratina en el horno eléctrico de 5 a 8 minutos.
- 3 Para el guacamole, mezcla el aguacate, ¼ pieza de cebolla, el jitomate, el cilantro, el jugo de limón, la sal y la pimienta. Sirve los nachos con el guacamole y la **Media Crema NESTLÉ®**; ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes añadir un poco de salchichas ahumadas, cortadas en rodajas.

CONSEJO NUTRICIONAL

El queso aporta calcio



30 minutos



4 porciones

PIÑARINDO

INGREDIENTES

- ½ taza de concentrado de tamarindo
- 2 cucharadas de **MAGGI® Miche**
- 2 tazas de agua mineral, fría
- 1 taza de piña miel, cortada en cubos
- 2 tazas de hielo
- 2 paletas de tamarindo
- 2 triángulos de piña

MODO DE PREPARACIÓN

- 1** Mezcla el concentrado de tamarindo, la **MAGGI® Miche** y el agua mineral.
- 2** En 4 vasos escarchados con ajonjolí garapiñado, agrega los cubos de piña, el hielo y la mezcla anterior.
- 3** Decora con las paletas de tamarindo y los triángulos de piña. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes agregar otro poco de concentrado de tamarindo si deseas un sabor más dulce.

TIPS

Puedes sustituir la piña miel por jícama.

CONSEJO NUTRICIONAL

La piña aporta vitamina C.



10 minutos



2 porciones



DIP DE CHIPOTLE

INGREDIENTES

- 1 envase de Media Crema NESTLÉ® (190 g)
- 1 cucharadita de chile chipotle, molido
- ½ cucharadita de sal con cebolla, en polvo

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Para el aderezo, mezcla la Media Crema NESTLÉ® con el chipotle y la sal con cebolla.
- 2 Sirve para acompañar tu botana favorita.
- 3 Disfruta.



CONSEJO CULINARIO

Puedes agregar ½ barra de queso crema al dip y licuarlo.

CONSEJO NUTRICIONAL

El chile chipotle eleva ingesta de vitamina A, B6 y C.



5 minutos



4 porciones



Realización:
RECETAS NESTLÉ®
Jessi Cervantes
Karina Poblete
Ximena Sadurni
Diana Hernández

Fotografía:
Studio Becky Treves

Diseño Gráfico:
Alejandra Olivares

Desarrollo de Recetas:
Mariana Ortega
Jonathan Núñez

Apoyo Gráfico:
Vanessa Rivera

® Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.



Recetas
Nestlé
.com.mx

DESCUBRE MÁS
RECETAS EN:

